

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Wed.10.01.2014

●作るって、楽しい♪

今週もお料理三昧、楽しみました！

平日スペシャルレッスンに
11月レッスンの試作&撮影、
一昨日は、某デザイン会社本社内の
「ライブオフィスお披露目パーティ」のケータリングへ。

お客様は30~40代の男性が多いので、ガッツリ！…だけど
なるべくカラフルにサプライズな色合いもいれてスタイリッシュに！
という難しいリクエスト^^;



ビーツとバジルの2色ポテトサラダ



自家製ドライトマトとオリーブとモッツアレラのライスサラダ



色鮮やかな野菜ソテーでチキンを囲った甘麴照り焼きチキンのハニーマスタードソース



野菜いっぱいのクスクスとチリコンカン



ビビッドな色のフォンダンを塗ったカラフルミニシューのクロカンブッシュ



そして昨日は、「西海岸」をハウステーマにした、某シェアハウスのレセプションの出張シェフでした。



こだわりのインテリアをそろえた、とってもお洒落な女性専用
コンセプト物件です。テラスハウスの世界w



気持ちの良い屋上！バーベキューもできるらしい。



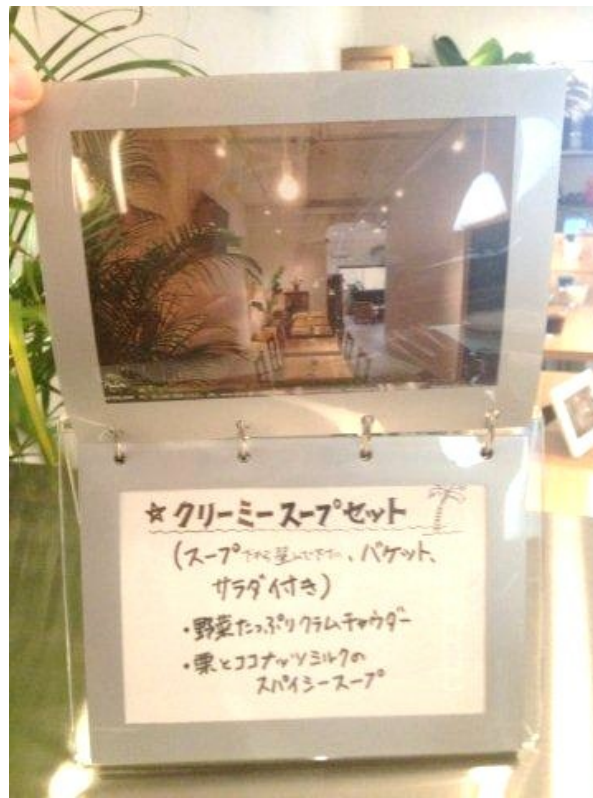
ヤシの木を楽しみながら浸かれる、猫足バスタブ♪

バタバタしていて、ちゃんと写真撮れませんでした
 お料理は西海岸ぽく、
 クラムチャウダーや海老アボカドのブルスケッタほか、
 きのこと秋野菜のキッシュ、
 栗とココナッツミルクのポタージュ、
 自家製ドライマトとオリーブのケーキサレ、
 さつまいものグリーンカレーサラダ、
 自家製レバーペースト、
 ババガヌージ(焼き茄子のペースト)、
 自家製オイルサーディン入りトリュフ風味のポテトサラダ…

スイーツは、ココナッツのブランマンジェや
 洋梨とブルーチーズのケーキなど作りました。



スタッフさんが素敵なメニュー表を作ってくださいました♪



開いていくと、こんな感じに1枚1枚にメニューが・・・



これはスタッフまかない用ですが、2種のスープ。



蓮根や里芋、にんじん、きのこなど秋野菜いっぱいのキッシュ。白菜とリンゴのサラダに、さつまいものスパイシーマッシュを添えて。



カラメルポワールを入れたマスカルポーネとブルーチーズ入りのリッチなチーズケーキに、ココナッツシュガーとラム酒のきいたブランマンジェ。



一階のカフェテリアで、カフェ形式にて、内覧されるお客様のオーダーされたお料理をだしていきました。

いろんな出会いもあって
とっても楽しい時間でした！

イマドキはこんな素敵なシェアハウスなのか〜と
勉強にもなりました♪
ご紹介してくれた建築デザイナー友達に感謝。

そして、やっぱりお料理作るのってめちゃめちゃ楽しいし
「美味しい」って笑顔で言ってもらえるのは
なによりの幸せだな、としみじみ思えた
そんな、秋の一日でした♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)

